



CTA participando do SICOOPES 2025



A participação dos alunos do **Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos** do ISPA da UFRA no XVIII **Seminário Internacional de Desenvolvimento Rural Sustentável, Cooperativismo e Economia Solidária (XVIII SICOOPES)** e na **IX Feira de Ciência, Tecnologia e Inovação Social (IX FECITIS)**, realizada entre os dias 26 e 29 de agosto de 2025 no Campus Castanhal do IFPA, foi um marco de importância acadêmica e científica.





O evento reuniu diversos acadêmicos e pesquisadores para **debates e apresentações** de estudos e inovações, onde os alunos do curso puderam mostrar seus trabalhos e aprimorar suas competências científicas.

No dia **28/08/2025**, os alunos do 3º semestre
do Curso de Ciência e Tecnologia de
Alimentos apresentaram resumos expandidos
desenvolvidos como parte da disciplina de
Metodologia Científica, sob a orientação do
professor **Dr. Osnan Lennon Lameira Silva**.



A importância dessa participação vai além da apresentação de projetos: ela é um espaço de aprendizado e divulgação científica, crucial para o desenvolvimento de habilidades de pesquisa e para a formação acadêmica dos alunos.



Resumos expandidos apresentados:

Análise das Condições Higiênico-Sanitárias de um Estabelecimento de Manipulação de Açaí Localizado em Ananindeua-PA

Autores:

Arleany Da Conceição Mesquita,

Alice De Matos Martins,

Roberta Kalimi Bentes F. C. De Azevedo,

Sabrina Da Costa Macário,

Luciana Silva Ribeiro Martins,

Sabrina Alves da Silva,

Osnan Lennon Lameira Silva.





Análise da Qualidade Higiênico-Sanitária de um Restaurante Popular em Belém-Pará

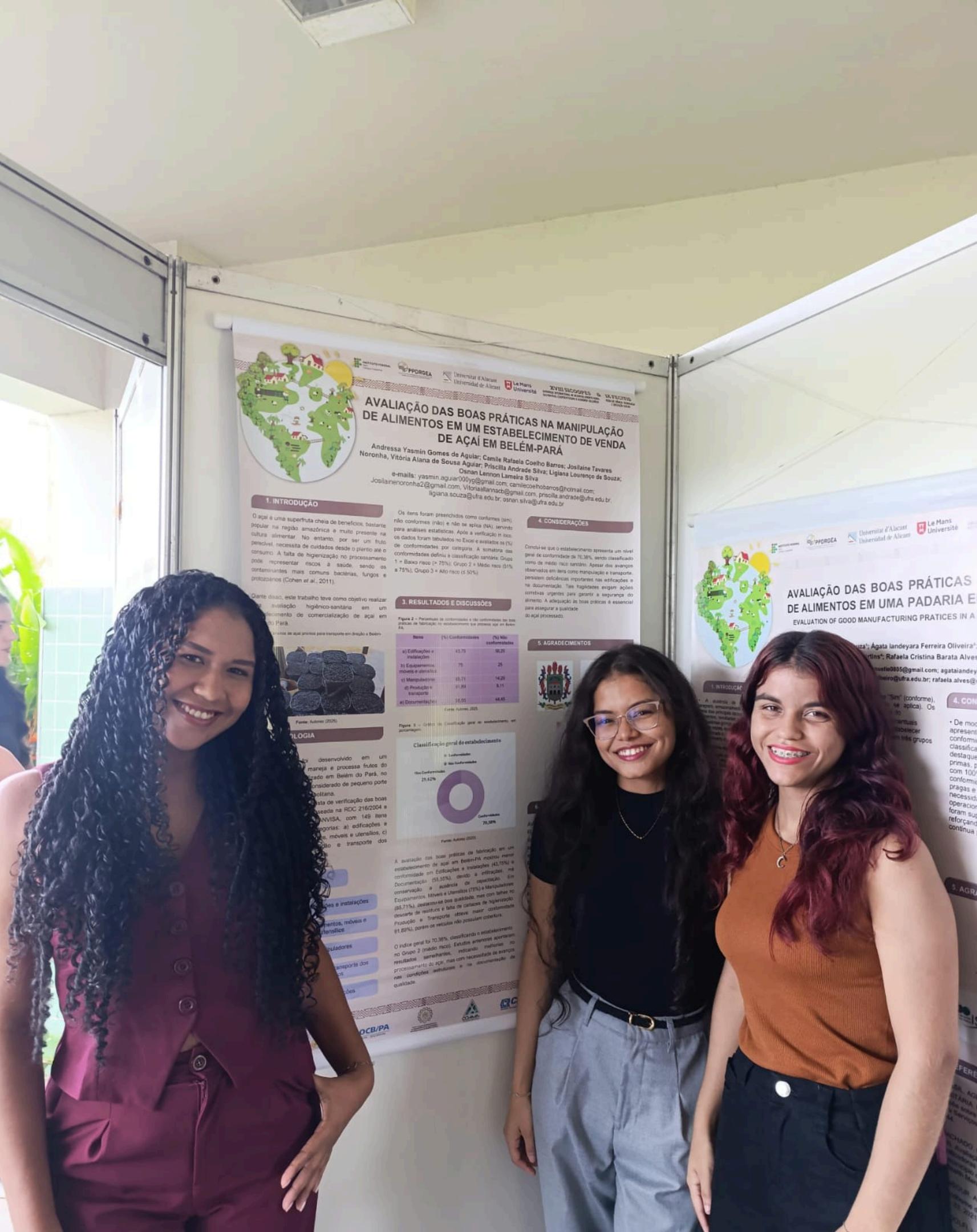


Autores:
Paula Andresa da Silva Nery,
Thalita Farias Lima,
Suellen Damasceno Lopes,
Thais Silveira Ferreira,
Priscilla Andrade Silva,
Ligiana Lourenço de Souza,
Osnan Lennon Lameira Silva.

Avaliação das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos em um Estabelecimento de Venda de Açaí em Belém-Pará

. Autores:

Andressa Yasmin Gomes De Aguiar,
Camile Rafaela Coelho Barros,
Josilaine Noronha Tavares,
Vitoria Alana De Souza Aguiar,
Priscilla Andrade Silva,
Ligiana Lourenço de Souza,
Osnan Lennon Lameira Silva.





Avaliação das Condições de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em uma Panificadora na Zona Rural de Augusto Corrêa-PA

Autores:

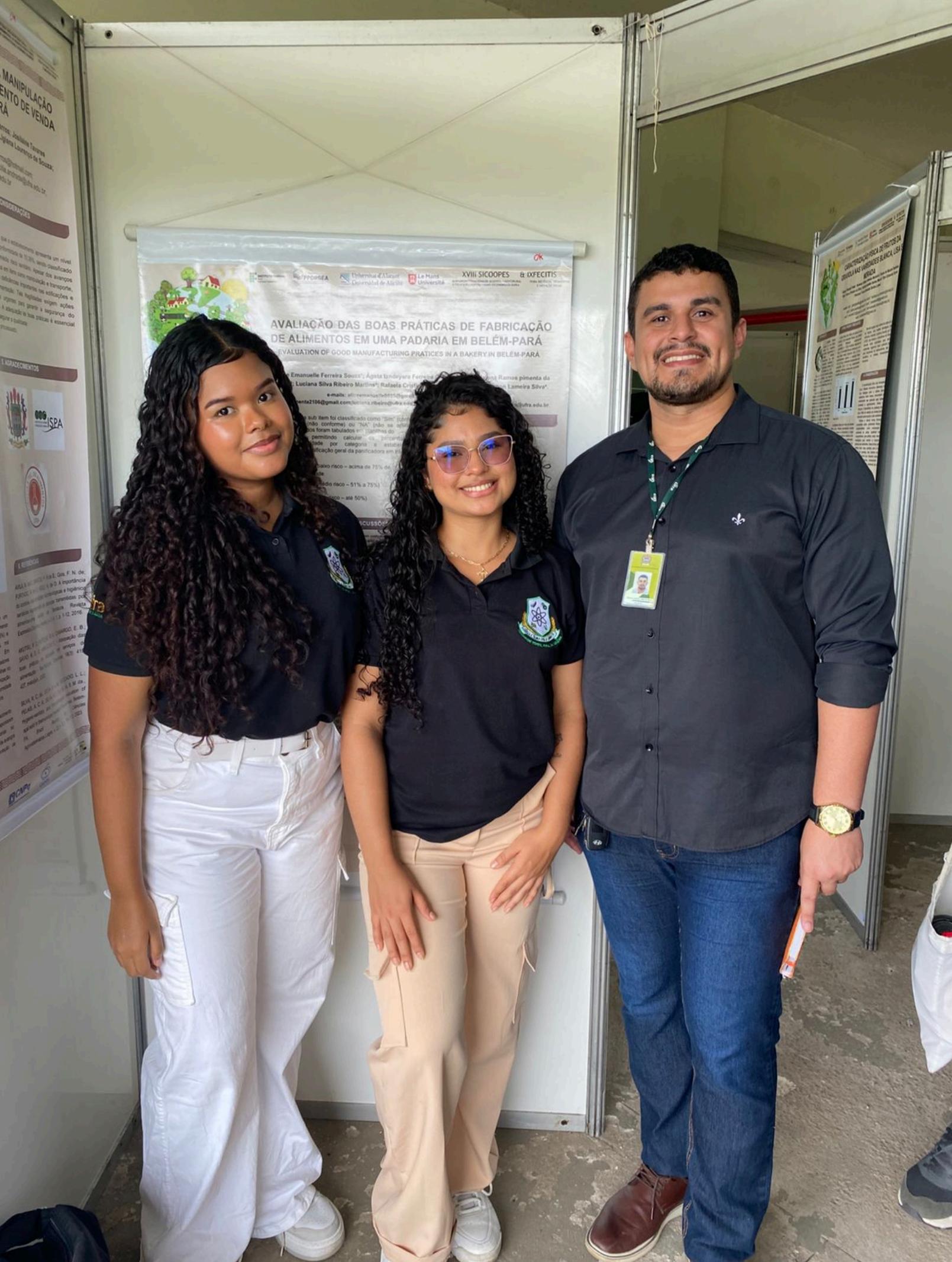
Caroline Gonçalves Sousa,
Ana Renata Simone Dos Santos Pereira,
Wanessa Itaparica Ferreira,
Bruna Reis De Assis,
Ligiana Lourenço de Souza,
Priscilla Andrade Silva,
Osnan Lennon Lameira Silva.



Avaliação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em uma Padaria em Belém-Pará

Autores:

Ágata Landeyara Ferreira Oliveira,
Luiza Helena Ramos Pimenta da Silva,
Alice Emanuelle Ferreira Souza,
Osnan Lennon Lameira Silva,
Luciana Silva Ribeiro Martins,
Rafaela Cristina Barata Alves.





Análise das Condições de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em uma Doceria em Belém-Pará

Autores:

Ruth Léia Conceição Dos Santos,
Débora de Lima Neves,
Eláine Chagas Marcineiro,
Luciana Silva Ribeiro Martins,
Sabrina Alves da Silva,
Priscilla Andrade Silva,
Osnan Lennon Lameira Silva

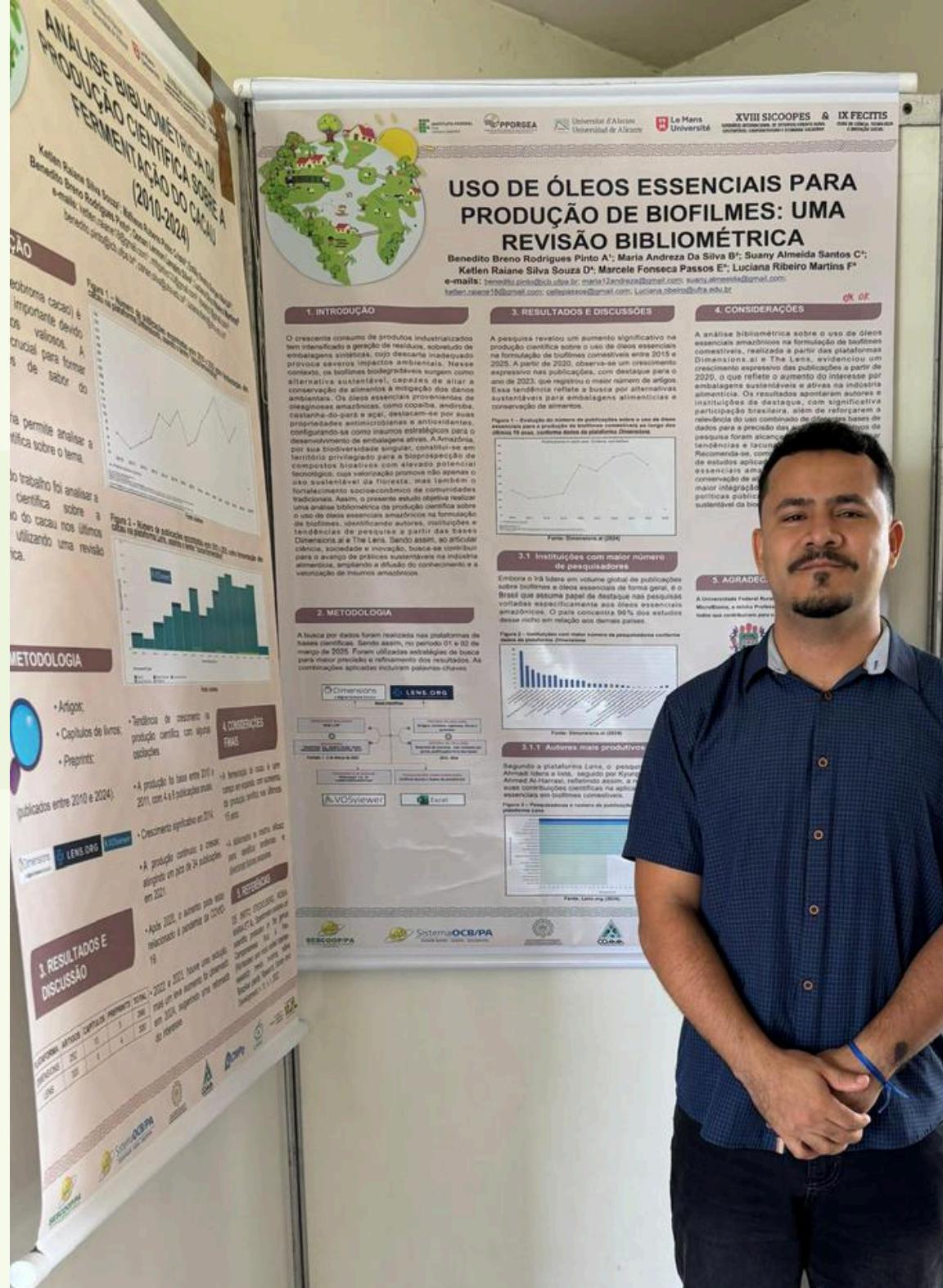


Resumo expandido sob a orientação da
professora **Dra. Luciana Silva Ribeiro Martins**

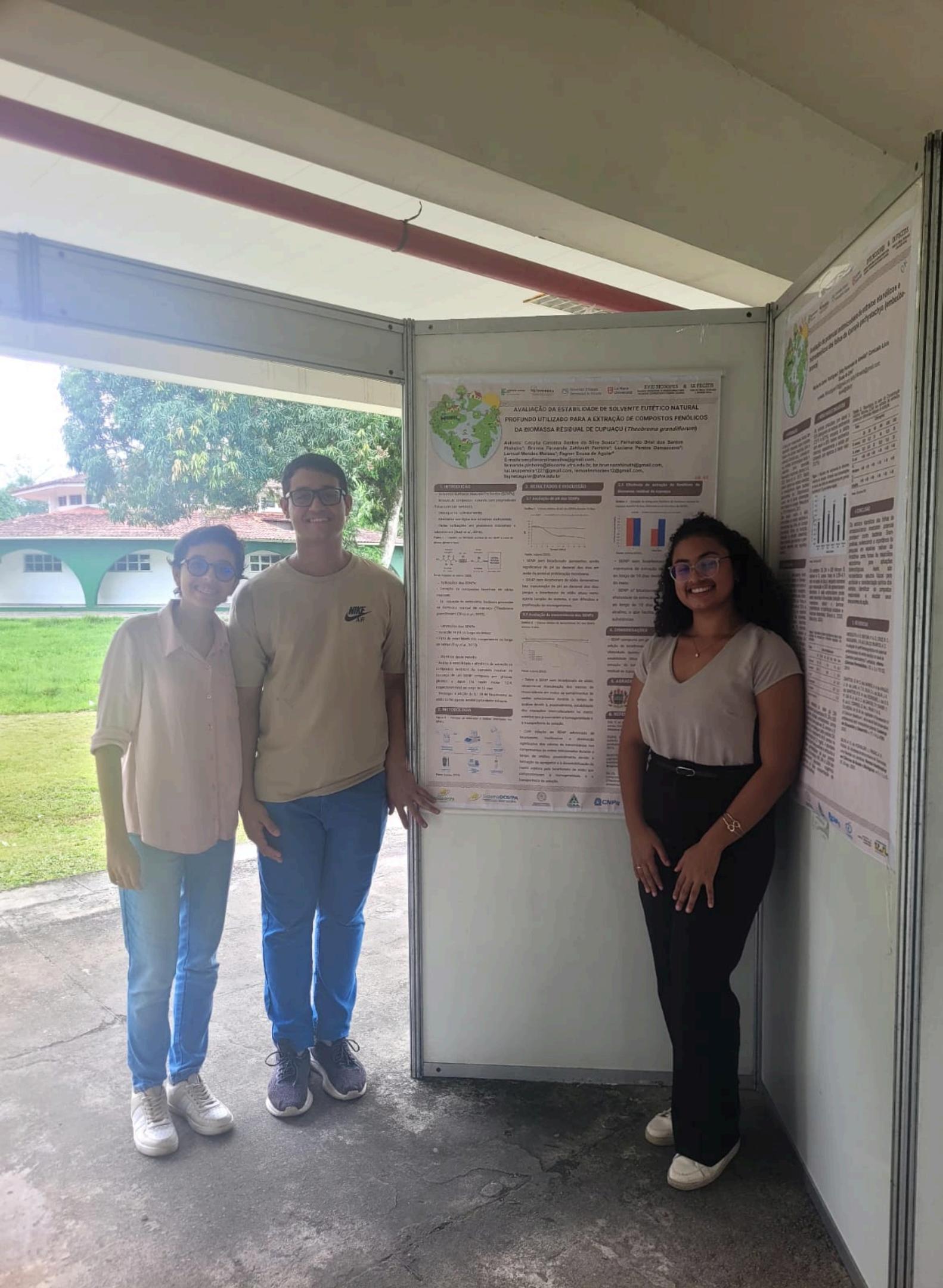
Análise Bibliométrica da Produção Científica sobre a Fermentação do Cacau (2010–2024).

Autores:

Ketlen Raiane Silva Souza,
Matheus Rubens Pinho Cristo,
Emilly Beatriz Borges Marçal,
Benedito Breno Rodrigues Pinto,
Osnan Lennon Lameira Silva,
Luciana Silva Ribeiro Martins.



Resumo expandido sob a orientação do
professor **Dr. Fagner Sousa de Aguiar**



Avaliação da Estabilidade de Solvente Eutético Natural Profundo Utilizado para a Extração de Compostos Fenólicos da Biomassa Residual de Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*)

Autores:
Cecylia Carolina Santos Da Silva Souza,
Fernando Driel Dos Santos Pinheiro,
Brunna Fernanda Zahlouth Ferreira,
Luciana Pereira Damasceno,
Lemuel Mendes Moraes,
Fagner Sousa de Aguiar.



No dia 29/08/2025, os alunos do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, integrantes do **(GITESCOOP)**, sob a orientação do **Professor Dr. Osnan Lennon Lameira Silva** realizaram **apresentações orais de artigos científicos completos**. Os artigos apresentados abordaram temáticas de grande relevância para a segurança alimentar, sustentabilidade e desafios contemporâneos na produção e consumo de alimentos.



Grupo de Pesquisa Interdisciplinar em Incubação Tecnológica de
Empreendimentos Solidários, Cooperativas e Comunidades Rurais na
Amazônia

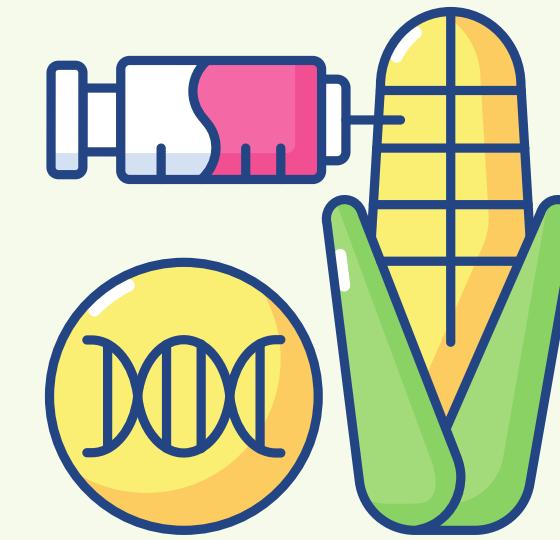




Artigos Científicos Completos apresentados:



Alimentos Geneticamente Modificados: Riscos, Benefícios e Desafios na Produção e Consumo Segundo a Literatura Brasileira (2015–2024)



Autores:

Adriana Jaqueline Vinhas dos Reis,
José Flávio Kaike de Miranda Modesto,
Andria Rafaële da Silva e Silva,
Samara Beatriz Sousa Rosa,
Samanta Monteiro Bezerra,
Priscilla Andrade Silva,
Osnan Lennon Lameira Silva

Agricultura Familiar e Segurança dos Alimentos: Uma Revisão Narrativa sobre Produção, Qualidade e Inserção no Mercado

Autores:

José Flávio Kaike de Miranda Modesto,
Andria Rafaële da Silva e Silva,
Adriana Jaqueline Vinhas dos Reis,
Samara Beatriz Sousa Rosa,
Samanta Monteiro Bezerra,
Ligiana Lourenço de Souza,
Osnan Lennon Lameira Silva.





Segurança Alimentar e Nutricional em Tempos de Mudanças Climáticas: Riscos, Estratégias e Perspectivas para a Produção Sustentável de Alimentos



Autores:
Andria Rafaële da Silva e Silva,
Samanta Monteiro Bezerra,
José Flávio Kaike de Miranda Modesto,
Samara Beatriz Sousa Rosa,
Adriana Jaqueline Vinhas dos Reis,
Luciana Silva Ribeiro Martins,
Osnan Lennon Lameira Silva.

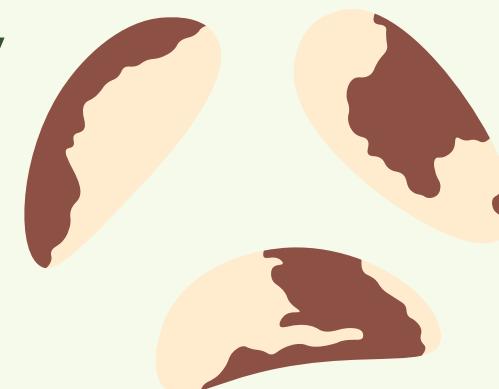


Artigos científicos completos sob a orientação
do professor **Dr. Fagner Sousa de Aguiar**

Extração de Compostos Fenólicos da Biomassa Residual da Castanha do Brasil (*Bertholletia excelsa*) Utilizando Solvente Eutético Natural Profundo

Autores:

Cecylia Carolina Santos Da Silva Souza,
Brunna Fernanda Zahlouth Ferreira,
Luciana Pereira Damasceno,
Emanuelle da Silva Prudente,
Cristian Henrique De Lima Machado,
Fagner Sousa de Aguiar.



Revestimento comestível a partir do reaproveitamento do resíduo do cacau (*Theobroma cacao L.*)

Autores:

Brunna Fernanda Zahlouth Ferreira,
Cecylia Carolina Santos Da Silva Souza,
Luciana Pereira Damasceno,
Patrícia Oliveira Santos,
Fagner Sousa de Aguiar







Na tarde do dia 29/08/2025, ocorreu a premiação dos melhores trabalhos apresentados, com destaque para o Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRA, que se destacou nas categorias Resumo Expandido e Artigo Científico Completo, com as seguintes premiações:



Premiação dos Melhores Trabalhos por Categoria e Áreas:



Categoria Resumo Expandido: Análise da Qualidade Higiênico- Sanitária de um Restaurante Popular em Belém-Pará

Autores:

Paula Andresa da Silva Nery,
Thalita Farias Lima,
Suellen Damasceno Lopes,]Thais Silveira Ferreira,
Priscilla Andrade Silva,
Ligiana Lourenço de Souza,
Osnan Lennon Lameira Silva.





Categoria Artigo Científico Completo: Extração de Compostos Fenólicos da Biomassa Residual da Castanha do Brasil (*Bertholletia excelsa*) Utilizando Solvente Eutético Natural Profundo

Autores:

Cecylia Carolina Santos Da Silva Souza,
Brunna Fernanda Zahlouth Ferreira,
Luciana Pereira Damasceno,
Emanuelle da Silva Prudente,
Cristian Henrique De Lima Machado,
Fagner Sousa de Aguiar.

Agradecemos o apoio:

Coordenação:



Direção



Todos os alunos do curso de ciência e tecnologia de alimentos

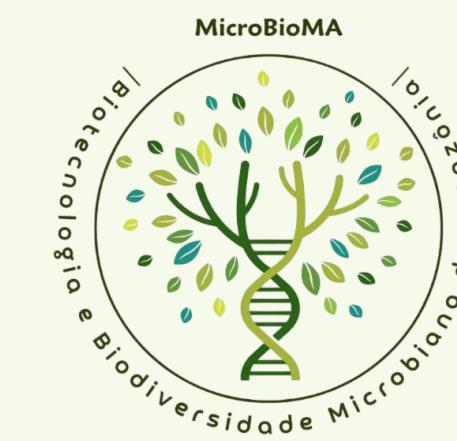
Professores orientadores:

Fagner Sousa de Aguiar,
Ligiana Lourenço de Souza,
Luciana Silva Ribeiro Martins,
Osnan Lennon Lameira Silva,
Priscilla Andrade Silva,
Rafaela Cristina Barata Alves,
Sabrina Alves da Silva,

Grupos de pesquisa



Grupo de Pesquisa Interdisciplinar em Incubação Tecnológica de Empreendimentos Solidários, Cooperativas e Comunidades Rurais na Amazônia



Núcleo de Pesquisa sobre
Reaproveitamento de Biomassas
Residuais Amazônicas (NP-BRA)



Até o próximo SICOOPES!!